

SALSE E SUGHI

Salsa agrodolce

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *15 min*



La **salsa agrodolce** che vi andiamo a proporre in questa ricetta è davvero buonissima! Facile da fare e con pochi ingredienti farà felice quelli che tra voi amano i sapori esotici e hanno gusti pro etnico. Questa salsa cinese agrodolce si abbina benissimo a molti piatti diversi. Al ristorante cinese vi sarà capitato di mangiarla con le nuvolette di drago ad esempio, ma è favolosa anche per accompagnare secondi o verdure.

La facilità con cui la si può preparare vi sorprenderà e vi farà scoprire delle doti che non pensate di avere! Si tratta anche di una ricetta furba perché può essere preparata in anticipo poiché è molto più

buona se fatta raffreddare e riposare. Questa salsina agrodolce è perfetta da abbinare agli [involtini primavera](#).

INGREDIENTI

ACETO DI VINO BIANCO ½ tazze

MAIZENA 1 cucchiaino da tavola

ZUCCHERO ½ tazze

ACQUA 1 tazza

SALSA DI POMODORO PRONTA 3
cucchiai da tavola

BRODO DI POLLO 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della salsa agrodolce potete tranquillamente unire tutti gli ingredienti in un pentolino, quindi portate ad ebollizione.





- 2 Fate cuocere finché il composto non si addensi. Prima di spegnere assicuratevi che sale e zucchero siano ben bilanciati e che soprattutto il sapore dell'aceto non domini il tutto.

CONSIGLIO